



תנור מיקרוגל

MH6387AR

הוראות הפעלה

בבקשה קראו הוראות הפעלה אלו בתשומת לב לפני הפעלת המכשיר.

BRIMAG
DIGITAL AGE



אמצעי זהירות

אמצעי זהירות למניעת חשיפה אפשרית לאנרגיית מיקרו

לא ניתן להפעיל את התנור כשהדלת פתוחה אודות להתקני בטיחות הנמצאים המנגנון הדלת. התקנים אלה גורמים להפסקה אוטומטית של פעולת המיקרוגל עם פתיחת הדלת. במקרה של תנור מיקרוגל, פתיחת דלת יכולה להביא לחשיפה מזיקה לאנרגיה של גלי מיקרו. **חשוב לא להתעסק עם נועלי הבטיחות.**

אל תניחו דבר בין התנור לבין הדלת ואל תאפשרו לשיירי מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטימה.

במקרה של נזק אין להפעיל את התנור. חשוב במיוחד לוודא שהדלת נסגרת באופן נכון ושלא נגרם נזק ל – (1) דלת (עקומה) (2) צירים ובריחים (שבורים או רופפים) (3) אטמי הדלתות ומשטחי האטימה.

רק צוות שירות מוסמך רשאי לכוון את התנור או לתקנו.

אזהרה

אנא ודאו שזמני הבישול נכונים. עודף בישול עשוי לגרום לדליקה ונזק לתנור.

- כאשר מחממים במיקרוגל נזלים (מרקים, רטבים ומשקאות), עלולה להיווצר רתיחה ללא הופעת בועות והדבר יכול לגרום לגלישה פתאומית של הנוזל. על מנת למנוע גלישה יש לנקוט בצעדים הבאים:
1. הימנעו מהשימוש בכלים בעלי זוויות ישרות (מרבועים וכו') בעלי פתח צר.
 2. אל תחממו יתר על המידה.
 3. בחשו את הנוזל לפני הכנסתו למיכל בתנור ופעם נוספת בחלוף כמחצית זמן החימום.
 4. בסיום החימום השאירו את הכלי בתנור למשך זמן קצר, בחשו או נערו שוב בזהירות ובדקו את החום בכלי לפני השתייה על מנת למנוע כוויות (במיוחד בקבוקים וצנצנות מזון לתינוקות).
היזהרו כאשר אתם מטפלים במיכל.
 5. נקו את פנים תא התנור עם מטלית לחה לאחר השימוש.
 6. לעולם אל תפעילו את התנור ללא מגש הזכוכית וחישוק התושבת 1 מיכל המתכת משום שזה עלול לגרום לניצוצות.

אזהרה

בסיום הבישול השאירו את המזון במיקרוגל למשך מספר דקות, ובדקו את דרגת הטמפרטורה לפני ההגשה. הקפידו שבעתיים לבדוק בקבוקים לתינוקות.

כ י צ פו ע ל ו ר מ ק ר ו ג ל

גלי מיקרו הם צורת אנרגיה הדומה לגלי רדיו, גלי טלויזיה ואנרגית שמש. גלי המיקרו מתפשטים בתנועתם באטמוספירה, ונעלמים. אום לתנורי מיקרוגל יש מגנטרון שמיועד לנצל את עוצמת גלי המיקרו. חשמל המגיע לצינור המגנטרון משמש ליצור אנרגיה של גלי מיקרו.

גלים אלה נכנסים לאזור הבישול דרך פתחים בתוך התנור. בתחתית התנור נמצא מגש או מגש מסתובב. הגלים אינם יכולים לחדר לחומרים כגון זכוכית, פורצלן ונייר, החומרים מהם עשויים כלי בישול המתאימים לתנורי מיקרוגל.

על אף שגלי המיקרו אינם מחמים את כלי הבישול, הם יתחממו בסופו של דבר מהחום של המזון המועבר אליהם.

מ כ ט ב ט ו מ א ו ד

תנור המיקרוגל הוא אחד ממכשירי החשמל הביתיים הבטוחים ביותר. כאשר הדלת נפתחת, התנור מפסיק ליצר גלים באופן אוטומטי, אנרגית המיקרוגל הופכת כולה לחום כאשר היא נכנסת למזון, ללא שאריות מזיקות בזמן אכילת המזון.

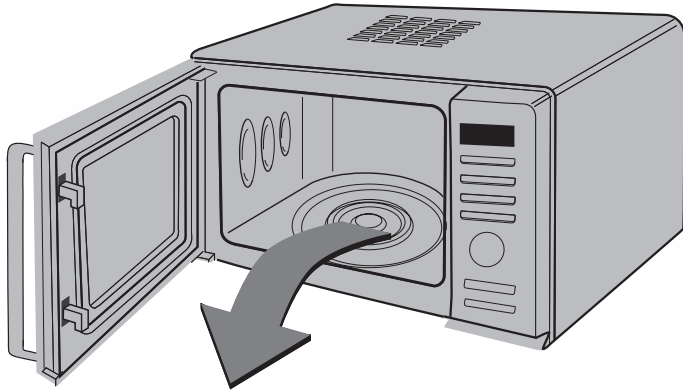
- 2.....אמצעי זהירות
- 3.....תוכן העניינים
- 4-5.....פריקה והתקנה
- 6.....**קביעתהשעון**
- 7.....נעילה מפני ילדים
- 8.....בישול בעוצמת מיקרוגל
- 9.....רמת עוצמת המיקרוגל
- 10.....הפעלה מהירה
- 11.....בישול גריל
- 12.....בישול משולב
- 13-15.....בישול אוטומטי
- 16-17.....הפשרה אוטומטית
- 18-19.....הפשרה מהירה
- 20-22.....צלייה אוטומטית
- 23.....מדריך חימום וחימום-מחדש
- 24.....מדריך ירקות טריים
- 25.....מדריך בישול בגריל
- 26.....הנחיות בטיחות חשובות
- 27.....כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל
- 28-29.....תכונות המזון ובישול במיקרוגל
- 30.....שאלות ותשובות
- 31.....חיווט תקע / מפרט טכני

פריקה והצבה

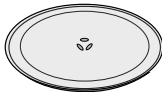
השלבים המופיעים בשני העמודים הבאים יסייעו לכם לבדוק ולוודא כי התנור תקין. שימו לב במיוחד למיקום והצבת התנור. בזמן פירוק התנור מהאריזה הוציאו ממנו את כל האביזרים וחומרי האריזה. וודאו שהתנור לא ניזוק בזמן ההובלה.

1

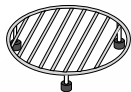
הוציאו את התנור מהאריזה והציבו אותו על משטח ישר ויציב היכול לשאת את משקלו.



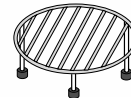
מגש זכוכית



רשת נמוכה

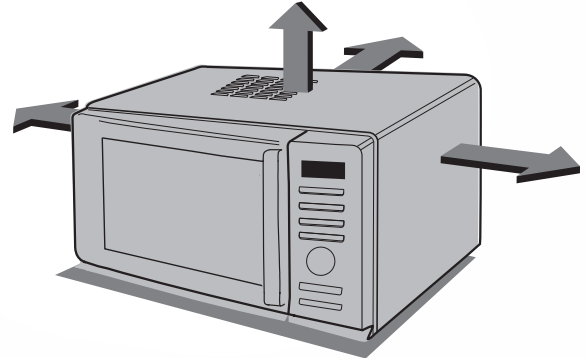


רשת גבוהה



2

הציבו את התנור על משטח ישר ויציב עם מרווח גובה של יותר מ 85 ס"מ אך והקפידו להשאיר מרווח של 30 ס"מ לפחות מעל ו 10 ס"מ מאחורי התנור ומהצדדים על מנת לאפשר אוורור נאות. בחלקו האחורי והצדדי של התנור נמצאים פתחי פליטת אויר חם. חסימת פתחי האוורור עלולה לגרום נזק לתנור. אין להציב את התנור מעל כיריים (או מקור חום אחר).



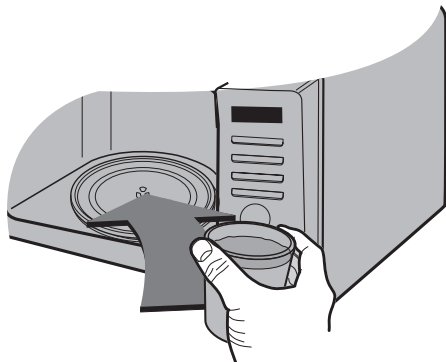
התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות (מסחריות, קייטרינג ואחרות).

3 פתחו את דלת התנור על ידי לחיצה על לחצן פתיחת דלת (DOOR OPEN) והכניסו את החישוק הסובב (תומך המגש) לתנור והניחו עליו את מגש הזכוכית.

4

הכניסו את התקע לשקע ביתי רגיל. וודאו שהמיקרוגל הוא המכשיר היחיד המחובר לשקע זה. **אם התנור אינו פועל כראוי, הוציאו את התקע מהשקע וחברוהו שנית לאחר מספר דקות.**

5 מלאו בכלי המתאים למיקרוגל 300 סמ"ק מים. הניחו את הכלי על מגש הזכוכית וסגרו את הדלת (במקרה של ספק לגבי התאמת הכלי למיקרוגל, עיינו בעמוד 26).



6 לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**

ואז לחצו על לחצן **START**

פעם אחת לקביעת 30 שניות של זמן בישול. אתם תשמעו צפצוף (ביפ) כאשר תלחצו על הלחצן.



7



ופועל, המים יהיו חמים. **היזהרו בזמן הוצאת הכלי מהתנור – הוא עשוי להיות חם מאוד.**

הסתיים תהליך ההצבה וההתקנה.

לתנור יש שעון פנימי בתצורה של 12 שעות ובתצורה של 24 שעות. להלן דוגמא לכיוון השעה 14:35, בתצורת שעון של 24 שעות. ודאו שהסרתם את כל חומרי האריזה.



כאשר מחברים את התנור לחשמל בפעם הראשונה, או לאחר הפסקת חשמל, הספרה "0" תוצג בחלון התצוגה, יש לכוון מחדש את השעון.

אם השעון (או התצוגה) מראים סימנים מוזרים למראה, נתקו את התנור שלכם משקע החשמל וחברו שוב לאחר כמה שניות כדי לאפס את השעון.

תוך כדי תהליך כיוון השעון הנקודתיים יבהבו. לאחר שתסיימו לכוון הנקודתיים יפסיקו להבהב.

1

ודאו שהתנור מותקן ומוצב בהתאם להוראות ההצבה המופיעות בסעיף "התקנה והצבה".

לחצו על **STOP/CLEAR**

2

לחצו על לחצן **CLOCK** פעם אחת.

אם אתם רוצים להשתמש בשעון בן 12 שעות, לחצו על לחצן **CLOCK** פעם נוספת. אם אתם רוצים תצורת שעון שונה (24 שעות), נתקו את תקע הכבל מהשקע וחברו שוב.

3

סובבו את החוגה עד אשר התצוגה תראה "14".

לחצו על **CLOCK** או **START** לאישור השעה.

4

סובבו את החוגה עד אשר התצוגה תראה "14:35".

לחצו על **CLOCK** או **START**. השעון יחל למנות את הזמן.



לתנור המיקרוגל שלכם יש התקן בטיחותי ייחודי המונע הפעלה לא רצויה של התנור (למשל על ידי ילדים). כאשר החסימה מופעלת, לא ניתן להפעיל את התנור, אולם ניתן לפתוח את הדלת.

1

לחצו על STOP/CLEAR

2

לחצו והחזיקו את לחצן STOP/CLEAR לחוץ עד שהאות "L" (נעול) תופיע על גבי הצג וישמע צפצוף בודד. הנעילה מפני ילדים כעת מופעלת. תצוגת השעה תיעלם (במידה והשעון מכוון)

3

האות "L" תוצג ברציפות, לציון כי הנעילה מופעלת.



4

לביטול את הנעילה מפני ילדים, לחצו והחזיקו את לחצן "STOP/CLEAR" לחוץ עד שהסימן "L" (נעול) יעלם מהצג. עם שחרור הנעילה יישמע חיווי קולי (ביפ)

בישול בעוצמת מיקרוגל

בדוגמה הבאה, נראה לכם איך לבשל בהספק של 80% במשך 5 דקות ו 30 שניות.



תנור המיקרוגל שלכם מצויד ב 5 דרגות עוצמה.

לאחר שהבישול יסתיים, צפצוף התראה ישמע מידי דקה למשך 5 דקות עד אשר תיפתח דלת התנור.

עוצמה	%	הספק יציאה
גבוה	100%	850W
יוני גבוה	80%	680W
בינוני	60%	510W
הפשרה / בינוני נמוך	40%	340W
נמוך	20%	170W

1

וודאו שההתקנה וההצבה נכונים בהתאם לסעיף "הצבה והתקנה" כמתואר לפני כן בחוברת זו.

לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**.

2

לחצו על כפתור העוצמה (MICRO) פעמיים כדי לבחור 80%

"680" יופיע על גבי התצוגה.

3

סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "5:30".

4

לחצו **START**.

רמת עוצמת המיקרוגל

תנור המיקרוגל מצויד ב 5 דרגות עוצמה, וזאת לצורך מתן גמישות ושליטה מרביים על תהליך הבישול. הטבלה הבאה מראה את דרגות העוצמה בדגם זה ורמות עוצמות ההספק לשימוש באמצעות תנור מיקרוגל זה.

רמת עוצמה	שימוש	רמת עוצמה (%)	הספק יציאה
גבוה	<ul style="list-style-type: none"> • הרתחת מים • בישול חלקי עוף, דגים וירקות • בישול נתחי בשר עדינים 	100%	850W
ינוני גבוה	<ul style="list-style-type: none"> • כל סוגי החימום • צליית בשר ועופות • בישול פטריות ופירות ים • מאכלי ביצים וגבינה 	80%	680W
בינוני	<ul style="list-style-type: none"> • אפיית עוגות, לחמים • ביצים • רפרפת • הכנת אורז, מרקים 	60%	510W
הפשרה/בינוני נמוך	<ul style="list-style-type: none"> • כל סוגי ההפשרה • המסת חמאה, שוקולד • נתחי בשר גסים 	40%	340W
נמוך	<ul style="list-style-type: none"> • ריכוך חמאה וגבינה • ריכוך גלילות • התפחת בצק 	20%	170W





תכונת ה**הפעלה המהירה**
(QUICK START)
מאפשרת לכם לבצע בישול
בעוצמה גבוהה במרווחים של
30 שניות של על ידי מגע על
לחצן ה**הפעלה** (START).

1

לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**

2

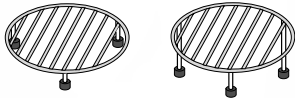
לחצו **START** ארבע פעמים לבחירת
2 דקות בעוצמה גבוהה. התנור שלכם
יחל לפעול עוד
לפני שתסיימו ללחוץ את הלחיצה הרביעית.

3

במהלך בישול באמצעות ה**הפעלה מהירה**, אתם יכולים להגדיל את זמן
הבישול עד 10 דקות על ידי לחיצות חוזרות ונשנות על לחצן **START**.



תכונה זו תאפשר לכם להשחים מזון ולגרום לו להיות פריך במהירות.



1

לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**.

2

לחצו **גריל (GRILL)**

3

קבעו את זמן הבישול "12:30"

4

לחצו **START**.



לתנור שלכם יש תכונת בישול משולב אשר מאפשרת לכם לבשל מזון עם **חימום (גריל) ומיקרוגל** באותו הזמן. משמעות הדבר שייקח פחות זמן לבשל את המזון שלכם.

גוף החימום המובנה של המכשיר יסייע להשחים את המזון ולהיות פריך בעוד שגלי המיקרוגל יבשלו את פנים המזון. כך שאין צורך מחימום מוקדם של התנור.

1

לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**.

2

לחצו על לחצן **COMBI** שלוש פעמים. "Co-3" יופיע על התצוגה.

3

סובבו את **החוגה** עד אשר התצוגה תראה "25:00".

4

לחצו **START**.

היזהרו כאשר את מוציאים את המזון שלכם משום שהמיכל שלו עשוי להיות חם!

מצב בישול משולב (Combi.)

קטגוריה	עוצמת מיקרו (%)	(%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40



בישול אוטומטי מאפשר לכם לבשל את רוב המאכלים האהובים עליכם בקלות על ידי בחירת סוג המזון והכנסת משקל המזון.

1

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

2

לחצו על **AUTO COOK** (בישול אוטומטי) לבחירת ירקות טריים

3

סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "0.6".

לחצו על **START** (התחלה).

קטגוריה	בישול אוטומטי
תפוח אדמה אפוי	1 לחיצה
ירקות טריים	2 לחיצה
ירקות קפואים	3 לחיצה
אורז	4 לחיצה
דג טרי	5 לחיצה
בשר צלוי	6 לחיצה
טלה צלוי	7 לחיצה
נתחי עוף	8 לחיצה

קטגורית מזון	טמפ' המזון	כלי	הגבלת משקל	הוראות
1. תפוח אדמה אפוי	חדר	על מגש הסכוכית	0.2-1.0 ק"ג	בחרו תפוחי אדמה בגודל בינוני 170-200 גר'. שטפו ויבשו את תפוחי האדמה. נקבו את תפוחי האדמה כמה פעמים עם מזלג. הניחו את תפוחי האדמה על המדף התחתון על מגש המתכת ומגש הזכוכית. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, הסירו את תפוחי האדמה מהתנור. השאירו לעמוד מכוסים ברדיד אלומיניום במשך 5 דקות.
2. ירקות טריים	חדר	קערה בטוח למיקרוגל	0.2-0.8 ק"ג	הניחו את הירקות בקערה בטוח למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בעטיפה. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, ערבבו והניחו לעמוד במשך 2 דקות. הוסיפו כמות של מים על פי משקל הירקות. ** 0.2 ק"ג – 0.4 ק"ג : 2 כפיות ** 0.5 ק"ג – 0.8 ק"ג : 4 כפיות
3. ירקות קפואים	קפוא	קערה בטוח למיקרוגל	0.2-0.8 ק"ג	הניחו את הירקות בקערה בטוח למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בעטיפה. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, ערבבו והניחו לעמוד במשך 2 דקות. הוסיפו כמות של מים על פי משקל הירקות. ** 0.2 ק"ג – 0.4 ק"ג : 2 כפיות ** 0.5 ק"ג – 0.8 ק"ג : 4 כפיות
4. אורז	חדר	קערה בטוחה למיקרוגל	0.1-0.3 ק"ג	שטפו את האורז. שפכו את המים. הניחו אורז ומים רותחים בקערה עמוקה וגדולה. ** אורז - לאחר הבישול, הניחו לעמוד מכוסה במשך 5 דקות או עד שהמים ייספגו.

משקל	100 גר'	200 גר'	300 גר'	מכסה
מים רותחים	200 מ"ל	400 מ"ל	600 מ"ל	כן / מכסה סגור

קטגוריית מזון	טמפ' המזון	כלי	הגבלת משקל	הוראות
5. דג טרי	טמפ' מקרר	כלי פלאן בטוח למיקרוגל	0.2-0.6 ק"ג	דגים שלמים, סטייקים – דגים שמנוניים: סלמון, מקרל – דגים לבנים: בקלה, חמור-ים סדרו בשכבה אחת בכלי פלאן בטוח למיקרוגל. כסו את המנה במהודק עם עטיפת פלסטיק ונקבו בכמה מקומות. הניחו על מגש הזכוכית המסתובב. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, הסירו את המנה מהתנור. הניחו לעמוד במשך 3 דקות לפני ההגשה.
6. בשר צלוי	טמפ' מקרר	רשת נמוכה	0.5 ק"ג ~ 1.5 ק"ג	הברישו את הבשר עם מרגרינה מומסת או מעט שמן זית. מקמו על הרשת התחתונה על מגש המתכת. התנור יצפצף. הפכו את המזון ולחצו "התחל" להמשך התהליך. לאחר הבישול, הניחו לעמוד מכוסה עם רדיד אלומיניום למשך 10 דקות לפני ההגשה.
7. טלה צלוי	טמפ' מקרר	רשת נמוכה	0.5 ק"ג ~ 1.5 ק"ג	הברישו את בשר הטלה עם מרגרינה מומסת או מעט שמן זית. מקמו על הרשת התחתונה על מגש המתכת. התנור יצפצף. הפכו את המזון ולחצו "התחל" להמשך התהליך. לאחר הבישול, הניחו לעמוד מכוסה עם רדיד אלומיניום למשך 10 דקות לפני ההגשה.
8. נתחי עוף	טמפ' מקרר	רשת גבוהה	0.2 ק"ג ~ 0.8 ק"ג	שטפו ויבשו את העור. הברישו את נתחי העוף עם מרגרינה מומסת או מעט שמן זית. מקמו על הרשת הגבוהה על מגש המתכת. התנור יצפצף. הפכו את המזון ולחצו "התחל" להמשך התהליך. לאחר הבישול, הניחו לעמוד מכוסה עם רדיד אלומיניום למשך 2-5 דקות לפני ההגשה.

הפשרה אוטומטית

טמפרטורת המזון וצפיפותו אינם שווים בכל התבשילים. מומלץ לבדוק את דרגת הטמפרטורה לפני תחילת הבישול. שימו לב במיוחד לנתחי בשר ועוף גדולים. חלק מהתבשילים יש לבשל כאשר הם אינם מופשרים לגמרי. למזון זה יידרש זמן השהייה מסוים כדי לאפשר את סיום ההפשרה של המזון כולו (כולל החלקים המרכזיים). בדוגמה שלפנינו, נדגים הפשרת 1.4 ק"ג של עוף קפוא.



התנור מצויד בארבע אפשרויות הפשרה: **בשר**, **עופות**, **דגים** ו**לחם**. לכל קבוצה יש דרגת עוצמה שונה. כל לחיצה על לחצן **AUTO DEFROST** (הפשרה אוטומטית) תעביר אתכם לאפשרות הבאה.

מס. לחיצות על לחצן קטגוריה

1 **לחיצה** **בשר**

2 **לחיצה** **עופות**

3 **לחיצה** **דגים**

4 **לחיצה** **לחם**

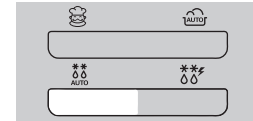
1

לחצו על לחצן **Stop/Clear**.

שקלו את המזון שאתם ברצונכם להפשיר. יש להסיר תחילה את סוגרי המתכת מהאריזה, הניחו את המזון בתנור וסגרו את הדלת.

2

לחצו פעמיים על לחצן **Auto Defrost** (הפשרה אוטומטית) כדי לבחור בתכנית **POULTRY** (עוף). חייוי יוצג בתצוגת המכשיר.



3

הכניסו את המשקל של המזון הקפוא שברצונכם להפשיר.

לחצו על לחצן תוספת עד שעל התצוגה יופיע 1.4 ק"ג.

4

לחצו על לחצן **START**.

5

בזמן ההפשרה, התנור ישמיע צפצוף. בנקודה זו, פתחו את הדלת, הפכו את המזון והפרידו את הנתחים, על מנת לאפשר הפשרה אחידה. הוציאו את החלקים המופשרים או כסו אותם על מנת להאט את תהליך ההפשרה. להמשך ההפשרה, סגרו את הדלת ולחצו על לחצן **START**. **התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם ישמע צלצול) עד אשר תפתחו את הדלת.**

מדריך הפשרה אוטומטית

- * יש להניח את המזון הקפוא בכלי המתאים לחימום במיקרוגל ואת הכלי יש להציב על תבנית המתכת.
- * אם יש צורך, סוככו על אזורים קטנים של בשר או עוף עם חתיכה קטנה של רדיד אלומיניום. זה ימנע מאזורים דקים להתחמם במהלך ההפשרה. ודאו שהרדיד אינו נוגע בדפנות התנור.
- * הפרידו פריטים כגון בשר טחון, צלעות, נקניקיות וקוטלי בשר מוקדם ככל שמתאפשר. **כאשר ישמע "ביפ", הפכו את המזון.**
- * המשיכו להפשיר את החתיכות הנותרות. השאירו לעמוד עד אשר יפשיר לחלוטין.
- * למשל, נתחי בשר ועוף שלם אמורים להישאר לעמוד למשך שעה אחת לפחות לפני הבישול.

קטגוריה	מגבלת משקל	כלי	מזון
בשר עופות דגים	0.1 ק"ג ~ 4.0 ק"ג	כלי מתאים למיקרוגל (צלחת שטוחה)	בשר בשר טחון, סטיק פילה, קוביות בשר לנזיד, סטיק סירליון, בשר צלי, בשר שריה, המבורגר, צלעות טלה, צלעות עגל, נקניקיות, קבאב. הפכו את הבשר כאשר ישמע צליל "ביפ". לאחר הפשרה: הניחו לעמוד למשך 5 - 15 דקות. עוף תרנגולת שלמה, רגלים, חזה, חזה הודו (מתחת ל 2.0 ק"ג) הפכו את המזון כאשר ישמע צליל "ביפ". לאחר הפשרה, הניחו לעמוד למשך 20 - 30 דקות. דג פילה, סטיק, דג שלם, פירות ים הפכו את המזון כאשר ישמע צליל "ביפ". לאחר הפשרה, הניחו לעמוד למשך 10 - 20 דקות.
לחם	0.1 ק"ג ~ 0.5 ק"ג	מגבת נייר או צלחת שטוחה	פרוסות לחם, לחמניות, בגטים וכו'... הפרידו פרוסות והניחו בין מגבוני נייר או משטח שטוח. הפכו את המזון בהישמע הצפצוף (ביפ).

הפשרה מהירה

השתמשו בתכונה זו כדי להפשיר 0.5 ק"ג של בשר טחון במהירות רבה. זה ידרוש זמן עמידה כדי לאפשר למרכז להפשיר. בדוגמה הבאה יוצג כיצד להפשיר 0.5 ק"ג בשר טחון קפוא.

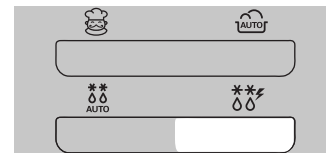


1

לחצו על לחצן **Stop/Clear** שקלו את המזון שאתם ברצונכם להפשיר. יש להסיר תחילה את סוגרי המתכת מהארזה, הניחו את המזון בתנור וסגרו את הדלת.

2

לחצו **QUICK DEFROST** לבחירת תוכנית הפשרת בשר (**MEAT**). התנור יחל לפעול אוטומטית.



3

בזמן ההפשרה, התנור ישמיע צפצוף. בנקודה זו, פתחו את הדלת, הפכו את המזון והפרידו את הנתחים, על מנת לאפשר הפשרה אחידה. הוציאו את החלקים המופשרים או כסו אותם על מנת להאט את תהליך ההפשרה. להמשך ההפשרה, סגרו את הדלת ולחצו על לחצן **START**.

התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם ישמע צלצל) עד אשר תפתחו את הדלת.

מדריך הפשרה מהירה

השתמשו בתכונה זו כדי להפשיר בשר טחון במהירות.

הסירו את הבשר החוצה מאריזתו. הניחו את הבשר הטחון בצלחת בטוחה לשימוש במיקרוגל. כאשר ישמע צפצוף, הוציאו את הבשר מהמיקרוגל, הפכו אותו והחזירו אותו חזרה למיקרוגל. לחצו Start כדי להמשיך. בסוף בתוכנית, הוציאו את הבשר מתנור המיקרוגל, כסו בניילון נצמד והניחו לעמוד למשך 5 - 15 דקות או עד שיפשיר לגמרי.

קטגוריה	משקל	כלי	הוראות
בשר טחון	0.5 ק"ג	צלחת שטוחה בטוחה לשימוש במיקרוגל	בשר טחון. סובבו את המזון כאשר ישמע צפצוף (ביפ) לאחר הפשרה, הניחו לעמוד למשך 5 - 15 דקות.



European Menu allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by turn **DIAL**.

לחיצה על	קטגוריה
בישול אוטומטי	
לחיצה 1	שיבולת שועל
לחיצה 2	פסטה
לחיצה 3	שעועית אפוויה
לחיצה 4	נקניקיה בלחמנייה
לחיצה 5	נזיד
לחיצה 6	ביצה מקושקשת
לחיצה 7	דג בגריל
לחיצה 8	נקניקיות

1

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

2

לחצו על **European Menu** (תפריט אירופאי) עד שהתצוגה תציג "Sc-3".

3

סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "0.5".

4

לחצו על **START** (התחלה).

קטגורית מזון	מגבלת משקל	כלי	טמפ' המזון	הוראות										
1. שיבולת שועל	1-4 מנות	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שימו את השיבולת שועל וחלב בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. בשלו לא מכוסה. התנור יצפצף, ערבבו את השיבולת שועל היטב ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר הבישול, ערבבו היטב והעמידו למשך דקה אחת לפני הגשה.										
				<table border="1"> <tr> <td>מנת שיבולת שועל אחת. בערך 40 גרם</td> <td>מנה אחת</td> <td>2 מנות</td> <td>3 מנות</td> <td>4 מנות</td> </tr> <tr> <td>חלב קר</td> <td>3/4 כוס</td> <td>1 1/2 כוסות</td> <td>2 1/2 כוסות</td> <td>3 כוסות</td> </tr> </table>	מנת שיבולת שועל אחת. בערך 40 גרם	מנה אחת	2 מנות	3 מנות	4 מנות	חלב קר	3/4 כוס	1 1/2 כוסות	2 1/2 כוסות	3 כוסות
מנת שיבולת שועל אחת. בערך 40 גרם	מנה אחת	2 מנות	3 מנות	4 מנות										
חלב קר	3/4 כוס	1 1/2 כוסות	2 1/2 כוסות	3 כוסות										
2. פסטה	0.1 ק"ג – 0.3 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שימו את הפסטה ומים רותחים עם 1/4 עד 1 כפית מלח בקערה גדולה ורחבה בטוחה לשימוש במיקרוגל. <table border="1"> <tr> <td>משקל</td> <td>100 גרם</td> <td>200 גרם</td> <td>300 גרם</td> <td>מכוסה</td> </tr> <tr> <td>מים רותחים</td> <td>400 מ"ל</td> <td>700 מ"ל</td> <td>1000 מ"ל</td> <td>לא</td> </tr> </table> בשלו לא מכוסה. התנור יצפצף, ערבבו את הפסטה ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר הבישול, ערבבו היטב והעמידו למשך דקה אחת אם יש צורך. שטפו פסטה עם מים קרים.	משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה	מים רותחים	400 מ"ל	700 מ"ל	1000 מ"ל	לא
משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה										
מים רותחים	400 מ"ל	700 מ"ל	1000 מ"ל	לא										
3. שנועית אפויה	0.2 ק"ג – 0.8 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שפכו את השנועית לקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. כסו. הניחו את הקערה על מגש הזכוכית. לאחר החימום מחדש, ערבבו היטב והעמידו מכוסה למשך 1-2 דקות לפני הגשה.										

שימו את תוכן הקופסה כולל מי מלח בקערה גדולה ורחבה בטוחה לשימוש במיקרוגל. חממו לא מכוסה. לאחר חימום, ערבבו היטב, שטפו והגישו.	חדר	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	0.2 ק"ג – 0.6 ק"ג	4. נקינייה בלחמנייה
שימו את הנזיד בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. כסו בניילון נצמד לא מהודק. לאחר החימום, ערבבו היטב והעמידו למשך 3 דקות לפני הגשה.	חדר	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	0.2 ק"ג – 0.6 ק"ג	5. נזיד
שימו מספר רצוי של ביצים וחלב בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. הקציפו קלות, כסו עם ניילון נצמד. לאחר בישול, הוציאו מהתנור. ערבבו היטב והעמידו למשך 1-2 דקות מכוסה עד שיתקשה מעט. הוסיפו כמות חלב בהתאם לכמות. ** 1 ביצה: 1 כפית של חלב. 2 ביצים: 2 כפיות חלב. 3 ביצים: 3 כפיות חלב. 4 ביצים: 4 כפיות חלב.	מקרר	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	1-4 ביצים	6. ביצה מקושקשת
נקו ויבשו. הניחו את הדג על רשת גבוהה. התנור יצפץ, סובבו את המזון ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור והגישו.	מקרר	רשת גבוהה	0.2 ק"ג – 0.6 ק"ג	7. דג בגריל
הסירו את האריזה. הניחו על רשת גבוהה. התנור יצפץ, סובבו את התנור ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר בישול, הוציאו מהתנור, והגישו.	מקרר	רשת גבוהה	0.1 ק"ג – 0.5 ק"ג	8. נקינייה

מדריך חימום או חימום מחדש

כדי לחמם או לחמם מחדש במיקרוגל, חשוב מאוד לפעול על פי כמה קווים מנחים. מדדו את כמות המזון במטרה לקבוע את הזמן הדרוש לחימום. סדרו את המזון בצורה מעגלית להשגת התוצאה הטובה ביותר. מזון בטמפרטורת החדר יתחמם מהר יותר ממזון ממקרר. מזון משומר יש להוציא מקופסת השימורים ולהניח בתוך מיכל המתאים לחימום במיקרוגל. המזון יתחמם באופן שווה יותר אם יהיה מכוסה בניילון נצמד או במכסה פלסטיק המתאים למיקרוגל. הסירו את המכסה בזירות למניעת פריצת אדים. השתמשו בטבלה הבאה כמדריך לחימום מחדש של מזון מבושל.

הנחיות מיוחדות	זמן בישול (בעוצמה גבוהה)	פריט	הנחיות מיוחדות	זמן בישול (בעוצמה גבוהה)	פריט
בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	1 ¹ / ₂ - 3 דקות	קטניות ספל 1	מקמו את פרוסת הבשר על צלחת למיקרוגל. כסו בציפוי ניילון נצמד ומאוורר. הערה: רוטב או מיצי בישול מסייעים לבשר להישאר עסיסי.	1 - 2 דקות	בשר פרוס 3 פרוסות
בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	2 ¹ / ₂ - 4 דקות 2 ¹ / ₇ - 11 דקות	רביולי או פסטה ברוטב ספל 1 4 ספלים	הניחו חתיכות עוף על צלחת מיקרוגל. כסו בציפוי ניילון נצמד ומאוורר.	2 - 3 דקות 3 - 3.5 דקות	עובי 0.5 ס"מ חתיכות עוף 1 חזה 1 רגל וירך
בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	1 - 1 ¹ / ₂ דקות 3 ¹ / ₃ - 5 דקות	אורז ספל 1 4 ספלים	הניחו את הדג על צלחת מיקרוגל. כסו בציפוי ניילון נצמד ומאוורר.	1 - 2 דקות	פילה דק (170 - 230 גרם)
עטפו במגבת נייר ומקמו על מגש זכוכית	15 - 30 שניות	כריך או לחמניה כריך 1	הניחו את הלזניה על צלחת מיקרוגל. כסו בציפוי ניילון נצמד ומאוורר.	4 - 6 דקות	לזניה מנה אחת (300 גרם)
בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	1 ¹ / ₂ - 2 ¹ / ₂ דקות 3 ¹ / ₃ - 5 ¹ / ₅ דקות	ירקות ספל 1 4 ספלים	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	1 ¹ / ₂ - 3 דקות 4 ¹ / ₄ - 7 דקות	תבשיל ספל 1 4 ספלים
בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	1 ¹ / ₂ - 2 דקות	מרק מנה אחת	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	1 - 1 ¹ / ₂ דקות 3 ¹ / ₃ - 6 דקות	תבשיל שמנת או גבינה
			בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	4 ¹ / ₄ - 5 דקות בעוצמה בינונית גבוהה	מחית תפוחי אדמה

ירקות טריים מדריך

זמן עמידה	הנחיות	זמן בישול (HIGH)	כמות	פריט	זמן עמידה	הנחיות	זמן בישול (HIGH)	כמות	פריט
3 - 2 דקות	קלפו. הוסיפו 2 כפיות מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	8 - 4	2 קלחים	תירס טרי	3 - 2 דקות	הוסיפו 2 כפיות מים ו 2 כפיות תה. כסו.	7 - 2/4 12 - 10	2 בינוניים 4 בינוניים	ארטישוקים (גרם 230)
3 - 2 דקות	הניחו פטריות לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	1/1 - 2/2	230 גרם	פטריות טריות, חתוכות	3 - 2 דקות	הוסיפו כוס מים אחת. כסו	6 - 2/2	450 גרם	אספרגוס טרי,
3 - 2 דקות	הוסיפו חצי כף מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	7 - 4	450 גרם	לפת טרייה, חתוכה	3 - 2 דקות	הוסיפו 1/2 כוס מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	11 - 7	450 גרם	שעועית ירוקה
3 - 2 דקות	הוסיפו חצי כף מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	9 - 6	4 ספלים	אפונה ירוקה טרייה	3 - 2 דקות	הוסיפו 1/2 כוס מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	16 - 11	450 גרם	אפונה טרייה
3 - 2 דקות	נקבו את תפוחי האדמה בכמה מקומות בעזרת מזלג. הניחו על שתי מגבוני נייר. סובבו את תפוחי האדמה בחצי מזמן הבישול	9 - 4 12 - 6	2 בינוניים 4 בינוניים	תפוחי אדמה מתוקים אפויים במלואם (170 - 230 גרם)	3 - 2 דקות	הניחו את הברוקולי בכלי אפיה, הוסיפו חצי ספל מים.	8 - 5	450 גרם	ברוקולי טרי
3 - 2 דקות	נקבו את תפוחי האדמה בכמה מקומות בעזרת מזלג. הניחו על שתי מגבוני נייר. סובבו את תפוחי האדמה בחצי מזמן הבישול	5/2 - 17/2	2 בינוניים 4 בינוניים	תפוחי אדמה לבנים אפויים במלואם (170 - 230 גרם)	3 - 2 דקות	הוסיפו 1/2 כוס מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	2/17 - 2/15	450 גרם	כרוב טרי, קצוץ
3 - 2 דקות	הוסיפו חצי ספל מים לכלי נזיד 2 ליטר.	4/2 - 17/2	450 גרם	תרד טרי, עלים	3 - 2 דקות	הוסיפו 1/4 כוס מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	7 - 5	450 גרם	כרובית טרייה, שלמה
3 - 2 דקות	הוסיפו חצי ספל מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול	4/2 - 17/2	450 גרם	קישוא טרי, חתוך	3 - 2 דקות	חתכו. הוסיפו חצי כף מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	16 - 11	2 ספלים 4 ספלים	קלחי סלרי טריים פרוסים
3 - 2 דקות	נקבו. מקמו על גבי 2 מגבוני נייר. סובבו את הקישוא על צידו במחצית זמן הבישול	9 - 6	450 גרם	קישוא טרי, שלם					

בישול בגריל מדריך

הוראות לצליית בשר על גריל

- הסירו עודפי שומן מהבשר. חתכו עבה, וודאו לא לחתוך חתיכות דקות (זה ימנע נטיפת שומן).
- סדרו את הבשר על הרשת. מרחו מעט שומן צמחי או מן החי.
- במחצית הזמן, הפכו את הבשר.

הוראות לצליית דגים ומזון ים

הניחו דגים ומזון ים על הרשת. יש לחרוץ חריצים באלכסון על כל הדג משני צדדיו לפני הצלייה. הברישו את הדג ומזון הים בחמאה מומסת, מרגרינה או שמן לפני ובמהלך הצלייה. זה ימנע מהדג מלהתייבש. זמני הצלייה מפורטים בטבלה להלן. את הדג כולו ו/או את מזון הים יש להפוך בזהירות במחצית זמן הצלייה. גם פרוסות פילה דקות אמורות להיפך במחצית הזמן.

עצות	זמן בישול משוער (בדקות)	משקל	פריט
הברישו עם חמאה מותכת וסובבו במחצית זמן הצלייה.	28 - 24	230 גרם	סטיק דג 2.5 ס"מ
		- 225	
אפשרו תוספת זמן לנתחים עבים ושמיים.	20 - 16 28 - 24	350 כל אחד	דג שלם
		450 גרם	
טפחו היטב במהלך הבישול.	20 - 16	450 גרם	צדפות
	20 - 16	450 גרם	סרטנים

עצות	זמן בישול משוער (בדקות)	משקל	פריט
טפחו במעט שמן או שומן צמחי. פריטים דקים אמורים להיות ממוקמים על רשת הגריל. פריטים עבים ניתן להניח על מגש הטפטוף.	35 - 25	230 גרם 2 X	צלעות טלה בעובי 2.5 ס"מ
סובבו את המזון לאחר מחצית מזמן הצלייה.	16 - 13	230 גרם	נקניקיות בעובי 2.5 ס"מ
הברישו עם מעט שמן או שומן צמחי וסובבו במחצית זמן הצלייה.	21 - 17 24 - 20	230 גרם 230 גרם	פילה דג עובי 1 ס"מ עובי 2 ס"מ

הוראות בטיחות חשובות

קראו בתשומת לב ושמרו לעיון בעתיד

אזהרה:

ודאו כי כיוונתם נכון את זמני הבישול היות שבישול יתר עלול לגרום לשריפה ואף נזק לתנור.

1. אין לנסות להזיז, לשנות או לתקן את הדלת ו/או את לוח הבקרה, את מנגנון הנעילה או כל חלק אחר של התנור, תיקונים יתבצעו רק על ידי טכנאים שהוסמכו לכך על ידי החברה.
2. אין להפעיל את התנור ריק. מומלץ להשאיר כוס מים בתוך התנור. במקרה של הפעלה בטעות, המים יספגו את כל אנרגיית המיקרו.
3. אין לייבש בגדים במיקרוגל. הם עלולים להתלקח.
4. אין לבשל מזון העטוף במגבות נייר, אלא אם כן צוין אחרת.
5. בזמן הבישול, אין להשתמש בנייר עיתון במקום במגבת נייר.
6. אין להשתמש בכלים העשויים עץ. הם עלולים להתחמם ואף להישרף. אין להשתמש בכלי מתכת, או בכלי חרס עם עיטורים ממתכת (זהב או כסף). הסירו את סוגרי המתכת של השקיות. חפצי מתכת עלולים לגרום נזק, ניצוצות ולדליקה.
7. אין להפעיל את התנור כאשר מגבת מטבח, מפית או חפץ כלשהו תקוע בין הדלת לחלק הקדמי של התנור, דבר העלול לגרום לדליפת אנרגיה.
8. אין להשתמש בנייר עיתון במקום במגבוני נייר לבישול.
9. אין להשתמש במוצרי נייר ממוחזר, העלולים להכיל חומרים דליקים או בעלי תכולת עופרת וכיו"ב העלולים לגרום לניצוצות או דליקה בתנור.
10. אין לרחוץ את המגש המסתובב במים מייד בסיום הבישול כשהוא חם מאוד. הוא עלול להיסדק ואף להישבר.
11. כמויות קטנות של מזון דרושות משכי בישול קצרים יותר. במידה שיבושלו יתר על המידה, הם עלולים להישרף.
12. הציבו את התנור כך שפני הדלת יהיה מרוחק כ 8 ס"מ או יותר מקצה שטח ההצבה, וזאת כדי למנוע את נפילת המכשיר.
13. יש לנקב קליפות של תפוח אדמה, תפוחים, פירות וירקות.
14. אין לבשל ביצים בקליפתן. תהליך הבישול עלול ליצור לחץ שיגרום להתפוצצות.
15. אין לטגן במיקרוגל בשמן עמוק.
16. לפני בישול או הפשרה, יש להסיר את האריזות מהמזון, אולם חלק מהמזון יש לכסות לחימום או לבישול.
17. אם דלת התנור, או הצירים ניזוקו, אין להפעיל את התנור עד שהנזק יתוקן במעבדת השירות בלבד.
18. אם הבחנתם בעשן הבוקע מהתנור, אין לפתוח את הדלת. במקרה זה נתקו את התנור מהחשמל.
19. כאשר מחממים או מבשלים מזון בכלים חד פעמיים העשויים פלסטיק, נייר או חומר דליק אחר, בדקו לעיתים קרובות על מנת לוודא שהכלי תקין ולא נהרס.
20. אין לאפשר לילדים להפעיל את התנור ללא השגחה.
21. אין לחמם בתנור נוזלים בכלים או בבקבוקים אטומים, הם עלולים להתפוצץ.
22. ודאו שהכלים מתאימים לשימוש בתוך מיקרוגל.

בטיחות מיקרוגל

כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל

כלי נייר

כלי נייר הם נוחים ובטוחים לשימוש במיקרוגל, בתנאי שמשך הבישול קצר, ושכוללת הנוזלים והשומן נמוכים. מגבות נייר שמושיות גם לעטוף תבניות אפיה ומגשים. כללית מומלץ לא להשתמש בכלי נייר צבעוניים (הצב יורד).

שקיות ניילון לבישול ואפיה

הקפידו להשתמש רק בשקיות המיועדות לשימוש במיקרוגל. יש לחרר את השקית על מנת לאפשר אידוי. אין להשתמש בשקיות ניילון רגילות, הן לא מתאימות למיקרוגל (נמסות בחום).

כלי פלסטיק המתאימים לשימוש במיקרוגל

קיים מגוון רחב של כלים וגדלים המתאימים לשימוש במיקרוגל. קרוב לודאי שיש ברשותכם כלים מתאימים וברוב המקרים אין צורך להשקיע או לרכוש כלים חדשים.

כלי חרס, אבן וקרמיקה

ככלל כלים אלו אינם מתאימים לשימוש במיקרוגל, אולם מומלץ לבצע את בדיקת ההתאמה.

זהירות

כלים בעלי תכולת עופרת או ברזל אינם מתאימים לבישול במיקרוגל. יש לבדוק כלים כדי לוודא שהם אכן מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל.

אין להכניס לתנור כלים ממתכת או עם עיטורים ממתכת גלי מיקרו אינם חוזרים מתכת, והם עלולים לגרום לניצוצות, תופעה המזכירה פגיעת ברקים באנטנת מתכת. במקרה של ספק, קיימת דרך פשוטה לבדוק אם ניתן להשתמש בהם במיקרוגל:

הניחו את הכלי ליד קערת מים בתוך התנור, כווננו את עוצמת המיקרוגל ל HIGH למשך דקה אחת. אם המים מתחממים והכלי לא מתחמם הוא אכן מתאים, אולם אם טמפרטורת המים אינה משתנה אך הכלי מתחמם, המשמעות היא כי גלי המיקרו נספגים על ידי הכלי ואין הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.

הכלים השונים ומידת התאמתם למיקרוגל

צלחות

חלק ניכר מסוגי הצלחות מתאימים לשימוש במיקרוגל. במקרה של ספק קראו את הוראות היצרן או בצעו את בדיקת ההתאמה במיקרוגל.

כלי זכוכית

כלי זכוכית עמידים בחום מתאימים לשימוש במיקרוגל, כולל כלי פיירקס המיועדים לחימום בתנור, אולם אין להשתמש בכלי זכוכית עדינים כמו כוסות יין כי הם עלולים להישבר.

כלי פלסטיק

ניתן לחמם בהם סוגי מזון המתחממים מהר, אולם אין להכניסם לתנור לזמן ארוך כיוון שמזון חם עלול להמיס את כלי הפלסטיק.

מאפייני מזון ובישול במיקרוגל

שימו לב לפרטים

המתכונים בחוברת זו נבחרו ותוכננו בקפידה רבה, אולם הצלחתם תלויה במידת תשומת הלב שתקדישו לתהליך הבישול. יש להשגיח על התהליך כולו.

בתנור מצויה נורה הנדלקת אוטומטית עם הפעלת התנור ומאפשרת לצפות בהתקדמות התהליך.

ההוראות הניתנות במתכונים כגון לבחוש, לערבב, להפוך וכד', ההמלצות ברמה המינימאלית שאותן יש לבצע. אם נראה לכם שהמזון מתבשל בצורה לא אחידה, בצעו את התיקונים או הסיידורים שלדעתכם נדרשים.

גורמים המשפיעים על משך הבישול

מספר גורמים משפיעים על משך הבישול.

דרגת החום של הרכיבים המשמשים במתכון, הם בעלי השפעה רבה על משך הבישול.

דחיסות המזון

מזון קל ואוורירי כגון לחמים ועוגות, מתבשלים במהירות רבה יותר מאשר סוגי מזון כבדים ודחוסים כגון צלי ותבשילים, יש להקפיד שהחלקים החיצונים של סוגי מזון קלים (דברי מאפה וכיוצא בזה) לא יתייבשו ולא יתקשו.

גובה המזון

החלק העליון של המזון (דוגמה: צלי בשר) יתבשל מהר יותר מאשר חלקו התחתון, לכן מומלץ להפוך את המזון מספר פעמים במהלך תכנית הבישול.

תכולת הנוזלים במזון

החום הרב הנוצר כתוצאה מאנרגיית המיקרו גורם לאידי הלחות ויובש בתנור, לפיכך יש להוסיף מים לסוגי מזון יבשים כגון צלי וירקות על מנת שלא ישרפו.

עצם ושומן במזון

עצמות מעבירות חום ושומן מתבשל יותר מהר מבשר. הקפידו שמזון המכיל עצמות או בשר שומני לא יתבשל באופן בלתי אחיד או יותר מידי.

כמות המזון

כמות גלי המיקרו בתנור קבועה ללא קשר לכמות המזון המתבשל. לפיכך ככל שכמות המזון גדולה יותר, משך הבישול יהיה ארוך יותר.

צורת המזון

גלי המיקרו חודרים רק כ 2.5 ס"מ לתוך המזון. החלק הפנימי של המזון מתבשל בזמן שהחום חודר פנימה. רק החלק החיצוני של המזון מתבשל באמצעות אנרגיית המיקרו, והשאר באמצעות הולכת חום. צורת המזון הפחות מתאימה למיקרוגל היא ריבוע עבה. הפינות יתרככו זמן רב לפני שהחלק המרכזי יספיק להתחמם. הסיידור האופטימלי להכנסה למיקרוגל הוא של אוכל עגול ודק או סידור מזון במבנה טבעתי.

כיסוי

מכסה או כיסוי כולא את החום והאדים, וגורם להאצת תהליך הבישול.

השחמה

בשרים ועופות המתבשלים פרקי זמן העולים על 15 דקות משחמים קלות. על מנת לעורר תיאבון לסוגי מזון שאינם משחימים ושמשך הבישול שלהם קצר יותר, יש להשתמש ברוטב השחמה, רוטב סויה או רוטב ברביקיו. היות שכמות רוטב השחמה היא קטנה מאוד, טעם התבשיל לא משתנה.

כיסוי בנייר שעווה

נייר שעווה מונע התזה ומסייע לשמור על החום אך היות שכיסוי זה הוא רופף יותר ממכסה או מפלסטיק נצמד, הוא מאפשר למזון להתייבש.

סידור וריווח המזון

מנות אישיות כגון תפוחי אדמה אפויים, עוגיות ומתאבנים יתחממו באופן אחיד אם יונחו בתנור במרחק שווה זה מזה, מומלץ בצורה עגולה, אין להניח פריטי מזון אחד על השני.

מאפייני מזון ובישול במיקרוגל

בחישה

זו אחת הפעולות החשובות ביותר של הבישול במיקרוגל. בתנור רגיל, פעולת הבחישה משמשת לערבוב התבשיל, ואילו בתנור המיקרוגל, פעולת הבחישה משמשת לפיזור והפצת החום בצורה אחידה. בחשו תמיד מהחוץ כלפי המרכז, היות והחלק החיצוני של המזון מתחמם קודם.

הפיכת המזון

יש להפוך סוגי מזון גבוהים וגדולים כגון צלי ועופות שלמים, על מנת שהחלק העליון והתחתון יתבשלו באופן אחיד. מומלץ גם להפוך נתחי עוף וצלעות.

הנחת החלקים העבים יותר כלפי חוץ

היות שגלי המיקרו פועלים על החלקים החיצוניים של המזון, מומלץ להניח חלקי בשר, עופות ודגים בחלק החיצוני של התבנית. בצורה זו, רוב האנרגיה תחדור לנתחים העבים והמזון יתבשל באופן אחיד.

הגנה וכיסוי המזון

ניתן לכסות חלקים עדינים של מזון בפסי נייר אלומיניום וזאת למניעת בישול יתר וחריכה.

הגבהה

ניתן להגביה מזון עבה או דחוס וזאת כדי לאפשר לגלי המיקרו להיספג גם בחלק הנמוך ובמרכז התבשיל.

ניקוב

מזון בקליפה, בעור או בקרום עלולים להתפוצץ בתנור, לכן יש צורך לנקבם לפני בישול. סוגי המזון שיש לנקב הם פירות, ירקות, ביצים, תפוחי אדמה ועוד.

בדיקת מוכנות מזון

המזון מתבשל במיקרוגל במהירות גבוהה, ולפיכך יש לבדוק אותו לעתים קרובות. חלק מהמזון יש להשאיר בתנור עד לסיום הבישול. אולם את רוב סוגי המזון (כולל בשר ועופות) מוציאים מהתנור כשהוא טרם מבושל דיו, ומשאירים זמן שהייה לצורך סיום התהליך. בזמן ההשהיה, טמפרטורת המזון תעלה בין 3 – 8 מעלות.

זמן השהיה

רוב סוגי המזון דורשים זמן השהיה של בין 3 ל 10 דקות לאחר הוצאתם. בתהליך ההשהיה, המזון נשאר בדרך כלל מכוסה (על מנת לשמור על החום), אולם במקרים בהם יש לאפשר התייבשות המזון (עוגות מסוימות, ביסקוויטים וכו'), תהליך ההשהיה מסיים את תהליך הבישול ומהווה למעשה חלק בלתי נפרד ממנו.

ניקוי התנור

1.

ניקוי החלק הפנימי של התנור

נתזי מזון או נוזלים נדבקים לדפנות התנור, לדלת ולמשטחי האטימה. יש לנגב לכולך ושאריות אחרות מייד עם מטלית לחה. פירורים ונתזים הנשארים בתנור ויספגו אנרגית מיקרו ויגרמו להארכת משך הבישול. לניגוב פירורים השתמשו במטלית לחה. יש להקפיד על ניקיון הדלת וסביבתה על מנת להבטיח נעילה בטיחותית. אין לנקות עם חומצות ניקוי חזקות. את מגש הזכוכית ניתן לנקות ביד או במדיח כלים.

2.

ניקוי החלק החיצוני של התנור

נקו את החלק החיצוני עם מים ונוזל כלים. נגבו עם מטלית לחה או מגבת נייר. למניעת נזק מהחלקים הנעים בתוך התנור, אין לאפשר חדירת מים לפתחי האוורור.

לניקוי לוח הבקרה, פתחו את הדלת (למניעת הפעלת התנור בטעות), ונגבו בעזרת מטלית לחה או באמצעות מגבת נייר. בסיום פעולת הניקוי, לחצו על לחצן STOP.

3.

במקרה של הצטברות אדים על או סביב הדלת, נגבו עם מטלית רכה. הדבר עלול לקרות כאשר התנור פועל בתנאי לחות גבוהים, ואינו מהווה תקלה או פגם של המכשיר.

4.

יש לשמור על ניקיון הדלת והאטמים. יש לנקות רק עם מים פושרים ונוזל כלים. לשטוף ולנגב. אין להשתמש בחומרי ניקוי כגון אבקות ניקוי, או סקוטש-ברייט, העלולים לשפשף, לשרוט או לפגוע בשכבת הציפוי החיצונית של התנור.

שאלות ותשובות

שאלה

מה הסיבה לכך שנורת התנור אינה דולקת?

תשובה

קיימות שתי אפשרויות:

- הנורה שרופה
- הדלת אינה סגורה.

שאלה:

האם אנרגיית המיקרו חודרת דרך החלון הזכוכית שבדלת?

תשובה

לא, החלון מעביר אור אך אינו מעביר אנרגיית מיקרוגל.

שאלה

מדוע נשמע צפצוף כאשר לוחצים על לחצן כלשהו בלוח הבקרה?

תשובה

הצפצוף מאשר כי בחירתכם בוצעה ואושרה.

שאלה

האם יגרם נזק לתנור אם הוא יופעל ריק?

תשובה

כן. אין להפעיל את התנור שהחלל ריק.

שאלה

מדוע ביצים עלולות להתפוצץ במיקרוגל?

תשובה

בזמן אפייה, טיגון, או הרתחת ביצים, החלבון עלול להתפוצץ כתוצאה מהצטברות אדים בתוך הקרום. למניעת תופעה זו, יש לנקב את החלמון לפני הבישול.

בשום מקרה אין לבשל את הביצים בקליפתן.

שאלה

מדוע יש לתת זמן השהייה בסיום הבישול במיקרוגל?

תשובה

המזון ממשיך להתבשל בזמן ההשהייה. בסיום תכנית הבישול, זמן ההשהייה מאפשר סיום הבישול. משך ההשהייה תלוי בדחיסות המזון.

שאלה

האם ניתן להכין פופקורן במיקרוגל?

תשובה

כן. אם משתמשים באחת מהשיטות הבאות:

1. כלים שנועדו להכנת פופקורן במיקרוגל.

2. פופקורן שהוכן ונארז במיוחד להכנה במיקרוגל.

ליצרנים השונים, הוראות הכנה שונות לגבי אופן הכנת הפופקורן. יש לקרוא את הוראות ההכנה. אין השאיר את התנור ללא השגחה. אם הגרעינים לא מתפצחים לאחר הזמן המופיע על האריזה, כבו את התנור.

בישול יתר עלול לגרום לדליקה.

אזהרה:

אין להכין פופקורן בשקית נייר חומה רגילה. אין לנסות לפצח גרעינים שלא התפצחו בפעם הקודמת..

שאלה

מדוע התנור אינו מבשל במהירות הנקובה בחוברת המתכונים?

תשובה

בדקו שוב את חוברת המתכונים וודאו שמלאתם במדויק אחר הוראות הבישול, ובדקו מה יכול היה לגרום לשינויים במשכי זמן הבישול. משכי הבישול ודרגת עוצמת המיקרוגל הם המלצות בלבד שנבחרו כדי למנוע בישול יתר, שזו היא הבעיה הנפוצה ביותר, בזמן ההסתגלות לאפשרויות השונות של התנור. הבדלים בגודל, בצורה ובמשקל, דורשים זמני הכנה ובישול שונים. היעזרו בהמלצות המופיעות במדריך.

מפרט טכני

MH6387AR	דגם
230 וולט AC / 50 הרץ	כניסת מתח
850 וואט (דירוג תקינה IEC60705)	יציאה
2450 מה"ץ	תדר מיקרוגל
רוחב 507 מ"מ, גובה 283 מ"מ, עומק 435 מ"מ	מידות חיצוניות
1250 וואט	
1000 וואט	גריל
2200 וואט	משולב



אזהרה

חובה לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה

צבעי החוטים בכבל החשמל צבועים בהתאם לקודים הבאים:
 כחול – אפס.
 חום – פאזה.
 ירוק + צהוב – הארקה.
 במידה וצבעי מוליכי המתח של כבל החשמל אינם תואמים
 לצבעי המוליכים בשקע החשמל, עליכם לפעול כלהלן:
 הכבל שצבעו **כחול** חייב להיות מחובר לשקע אשר מסומן
 באות N או שצבעו אדום.
 הכבל שצבעו **חום** חייב להיות מחובר לשקע אשר מסומן
 באות L או שצבעו אדום.
 הכבל שצבעו **ירוק וצהוב** חייב להיות מחובר לשקע אשר
 מסומן באות E או מסומן \equiv .

יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל. אין
 להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק. תיקון
 או החלפה של כבל החשמל יבוצעו אך ורק במעבדת
 שירות מוסמכת. ראו רשימת מעבדות שירות בסוף
 חוברת זו.



לקוח/ה נכבד/ה,
הננו מברכים אותך על קנייתך ומקווים שהמכשיר שרכשת יהווה
מקור הנאה לשנים רבות.

תנאי תעודת אחריות

חברת ברימאג דיגיטל אייג' בע"מ, רח' השקמה 19, אזור 58001,
אחראית בזאת לפעילות התקינה של המכשיר האמור, בהתאם לתנאים
דלהלן:

1. תעודת האחריות היא לתקופה של 12 חודשים מתאריך הקנייה.
2. אחריות זו היא בתוקף רק כשהיא חתומה על ידי מפיי מורשה של החברה.
3. תוקף האחריות מותנה בהצגת חשבונית רכישה.
4. אנו מתחייבים למתן שירות תיקונים ולהחליף, ללא תשלום כל חלק אשר יראה לנו פגום ואשר לפי שיקול דעתנו הבלעדי נפגם בתנאי שימוש נכונים בהתאם להוראות ההפעלה המצורפות למכשיר.
5. **הגדרת חלק אינו כולל חלקי גומי, פלסטיק וזכוכית.**
אחריות זו אינה מכסה חלק שנגרם כתוצאה מנפילה, כוח עליון ורשלנות.
6. אחריות זו בטלה, באם יתקן או ינסה לתקן את המכשיר כל אדם פרט **לטכנאי מורשה של החברה** או כתוצאה משימוש בלתי נכון, כמוסבר בספר ההדרכה.
7. אחריות זו אינה מקנה זכויות או דרישות אשר אינן כלולות בכתב אחריות זה.
8. על הלקוח להביא את המכשיר למעבדת השירות על אחריותו ועל חשבונו.
9. **תעודה זו תקפה רק עם הצגת חשבונית קניה.**
10. יש לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה.
11. אחריות זו אינה מכסה ניקיון המכשיר ותחזוקתו.
12. אחריות זו אינה מכסה כל חלק שנגרם כתוצאה מתחזוק לקוי.
13. אחריות זו אינה מכסה על חלקי פלסטיק שנשברו כתוצאה משימוש לא נכון.

פיקס.	טלפון	עיר	כתובת	שם התחנה
04-8492944	1-700-700-909	מפרץ חיפה	90	דיגיטל סרוויס
03-5589484	1-700-700-909	חולון	3	דיגיטל סרוויס
03-5606931	1-700-700-909	ת"א	11	דיגיטל סרוויס
08-6232838	1-700-700-909	באר שבע	4	דיגיטל סרוויס
02-6252451	02-6252451	ירושלים	1	שרות כל
04-6903674	04-6903674	קרית שמונה	44	חיים זוזוט
04-6973665	04-6974679	צפת	1	שרות לכל
04-9827974	04-9826746	נהריה	51	ששת
04-6790469	04-6790469	טבריה	3	תיקון כל
04-6523376	04-6522537	עפולה	6	דושיצקי
04-6322079	04-6322252	חדרה	53	אחים איטח
09-8347230	09-8337733	נתניה	15	בר מנחם
09-9551539	09-9582149	הרצליה	95	מכנו מיקס
03-5477745	03-5477745	רמת השרון	1	מעבדת השרון
03-6199341	03-6194518	בני ברק	72	טכנו מיקס
03-6199341	03-5704806	בני ברק	25	טכנו מיקס
	03-7515767	רמת גן	43	אלקטרו עוגן
03-9324840	03-9324840	אלעד	7	טכנו אלעד
03-9679461	03-9666492	ראש"ל	4	אלקטרו בוגדרי
08-9218399	08-9250430	לוד	14	מעבדת ישראל
08-8508479	08-8533976	אשדוד	א	תיקון תשמל
08-6758914	08-6758914	אשקלון	5	שירות איציק
	08-6881270	קרית גת	7/3	אורות גת
08-6330390	08-6378448	אילת		שרות אדיב

דיגיטל סרוויס שירותים לבית בע"מ, רח' הסדן 3, חולון 58815

דוא"ל: main@digital-service.co.il